

**Pengembangan Produk Teh Hijau (*Camellia sinensis*) untuk Konsumen
Anak – anak Menggunakan Metode *Quality Function Deployment (QFD)***

**Development of Green Tea (*Camellia sinensis*) Product for Children
Consumers Using Quality Function Deployment (QFD) Method**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

Nama : Sopha Kanthi Rahajeng

NIM : 01.70.0034



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2006

RINGKASAN

Quality Function Deployment (QFD) merupakan metode yang masih baru dan belum banyak dilakukan oleh industri pangan. QFD merupakan metode pengembangan produk terstruktur yang merumuskan keinginan dan kebutuhan konsumen serta mengevaluasi produk yang sudah ada. Sekarang ini produk teh hijau yang ada hanya terbatas untuk konsumen remaja dan dewasa sehingga dapat dimungkinkan pengembangan produk teh hijau untuk konsumen anak-anak. Melihat khasiat teh hijau yang sangat baik bagi kesehatan sehingga memiliki peluang pengembangan produk teh hijau sesuai dengan keinginan anak-anak. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengembangan produk dari teh hijau sesuai keinginan anak-anak dengan metode QFD sebagai suatu metode yang efektif untuk mengakomodasi keinginan dan kebutuhan konsumen anak-anak. Data diperoleh melalui beberapa tahap yaitu pemetaan produk dalam bentuk grafik sebagai hasil dari survei pasar. Selanjutnya keinginan konsumen dibuat ranking untuk mendapatkan empat kandidat produk baru. Dari keempat kandidat tersebut kemudian dilakukan *Focus Group Discussion* (FGD) membuat Matrik Interaksi sehingga didapat satu kandidat utama produk baru. Hasil Matrik Interaksi kemudian dikonstruksi dalam Rumah Mutu Fase I berdasarkan harapan konsumen yang diterjemahkan dalam aspek-aspek teknis produksi. Dalam Rumah Mutu Fase I, hubungan yang kuat terjadi antara : (1) konsentrasi teh dengan rasa, aroma dan warna; (2) kadar gula dengan rasa; (3) penambah rasa dengan rasa dan aroma; (4) bahan baku berhubungan kuat dengan rasa; (5) pewarna dengan rasa dan warna; (6) gambar kemasan berhubungan kuat dengan warna dan gambar. Pada Matrik Korelasi, hubungan kuat terlihat antara : (1) konsentrasi teh dengan kadar gula dan bahan baku; (2) warna kemasan dengan gambar kemasan dan bahan kemasan; (3) gambar kemasan berhubungan kuat dengan bahan kemasan; (4) bentuk kemasan dengan bahan kemasan dan ukuran kemasan. Berdasarkan hasil metode FGD, diperoleh satu kandidat produk yaitu : rasa buah-buahan dengan bahan tambahan buah-buahan. Warna produk dan aroma sesuai dengan rasa namun tidak tajam. Kemasan berwarna hijau dan bergambar binatang dengan bahan kemasan berupa tetrapak dengan ukuran langsung habis dan semua informasi tercantum pada kemasan.

SUMMARY

Quality Function Deployment (QFD) is a new method and still rarely applied in the food industry. QFD is a method for structured product development to specify the consumers wants and needs and it can be used to evaluate the proposed product systematically in order to determine its impact on realizing these needs. So far, the existence of green tea product limited only to teenagers and adult, so it can be possible for the development of green tea product for children. Considering that the functionality of green tea there is opportunity of green tea product could be introduced to children. The objective of this research is to initiate a product development of green tea using QFD method as a effective method to accommodate children consumers wants and needs. The study was conducted through several steps starting with the mapping of products currently available in the market. After that, consumer wants were recorded and ranked find four candidates of new product. These candidates were evaluated in Focus Group Discussion (FGD) resulted in an Interaction Matrix for finding the most prospective a candidate. The results of interaction matrix were used to construct House of Quality Phase I incorporating also the translation of consumers wishes into the industry technical aspects. In the House of Quality Phase I strong relationship were obtained, including between (1) tea concentration and taste, flavour, colour; (2) sugar concentration and taste; (3) flavouring agents and taste, flavour; (4) raw material and taste; (5) colouring agents and taste, color; (6) packaging design and colour, design. In the Correlation Matrix of House of Quality Phase I strong relationships were obtained between (1) tea concentration and sugar concentration, raw material; (2) packaging colour and packaging design, packaging material; (3) packaging design and packaging material; (4) Packaging model and packaging size. Based on the result of FGD, the most prospective candidate was obtained i.e. tea with fruit tastes and added with fruit slices. Colour of product and flavour match with taste but not sharp. Green packaging colour and animals picture with packaging material use tetrapack, one used packaging size and all of information on the packaging.

DAFTAR ISI

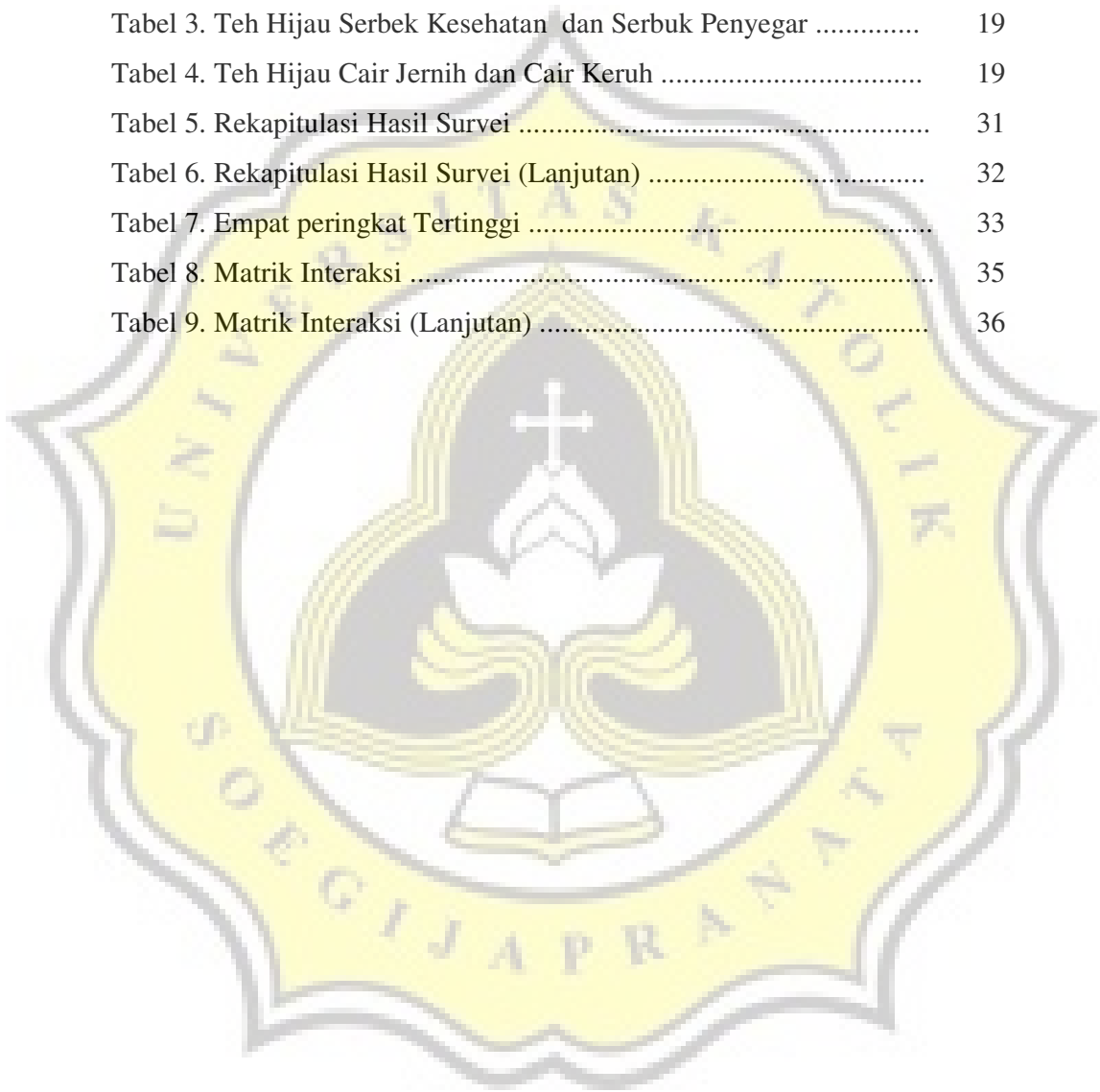
Lembar Judul	i
Lembar Pengesahan	ii
Ringkasan	iii
Summary	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Gambar	viii
Daftar Tabel	ix
Daftar Lampiran	x
1. Pendahuluan	1
1.1 Pengembangan Produk	1
1.2 <i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	6
1.3 Teh Hijau	8
2. Materi dan Metode	14
2.1 Tempat dan Waktu Penelitian	14
2.2 Cara Pengambilan Sampel	14
2.3 Pertanyaan Pokok dalam Kuesioner	15
2.4 Pengumpulan Data	15
2.4.1 Pengumpula Data Awal	15
2.4.2 <i>Focus Group Discussion (FGD)</i>	15
2.5 Analisis Data	15
3. Hasil Penelitian	18
3.1 Survey Pendahuluan	18
3.2 Karakteristik Responden	21
3.3 Atribut Produk Baru Yang Diinginkan Responden	23
3.4 Rekapitulasi Hasil Survei	31
3.5 Matrik Interaksi	35
3.6 Rumah Mutu	39
4. Pembahasan	44
5. Kesimpulan dan Saran	55
6. Daftar Pustaka	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Konstruksi Rumah Mutu Fase I	8
Gambar 2. Diagram Alir Proses Analisis Data Survei	16
Gambar 3. Pemetaan Produk	20
Gambar 4. Pemetaan Produk Teh Hijau	21
Gambar 5. Tingkatan Kelas	22
Gambar 6. Sumber Informasi	22
Gambar 7. Alasan Konsumsi	23
Gambar 8. Rasa	24
Gambar 9. Bahan Tambahan	25
Gambar 10. Warna Produk.....	25
Gambar 11. Aroma Produk	26
Gambar 12. Warna Kemasan	27
Gambar 13. Gambar Kemasan	27
Gambar 14. Bentuk Kemasan	28
Gambar 15. Bahan Kemasan	29
Gambar 16. Ukuran Kemasan	29
Gambar 17. Informasi Kemasan	30
Gambar 18. Rumah Mutu Fase I untuk Pengembangan Produk Teh Hijau dalam Angka	39
Gambar 19. Rumah Mutu Fase I untuk Pengembangan Produk Teh Hijau dalam Simbol	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Kimia Daun Teh	10
Tabel 2. Teh Hijau Seduh dan Celup	18
Tabel 3. Teh Hijau Serbuk Kesehatan dan Serbuk Penyegar	19
Tabel 4. Teh Hijau Cair Jernih dan Cair Keruh	19
Tabel 5. Rekapitulasi Hasil Survei	31
Tabel 6. Rekapitulasi Hasil Survei (Lanjutan)	32
Tabel 7. Empat peringkat Tertinggi	33
Tabel 8. Matrik Interaksi	35
Tabel 9. Matrik Interaksi (Lanjutan)	36



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Jumlah Sampel

Lampiran 2. Kuesioner

Lampiran 3. Jawaban Kuesioner Berdasarkan Jumlah Responden

Lampiran 4. Notulen *Focus Group Discussion* (FGD)



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada **Allah Bapa di Surga**, berkat rahmat dan lindungan kasih-Nya dapat terselesaikan pelaksanaan penelitian, penulisan dan penyusunan laporan skripsi dengan judul **"Pengembangan Produk Teh Hijau (*Camellia sinensis*) untuk Konsumen Anak-anak Menggunakan Metode *Quality Function Deployment (QFD)*"**. Penulisan dan penyusunan laporan skripsi ini adalah sebagai syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Penelitian ini dimaksudkan untuk meneliti peluang pengembangan produk teh hijau untuk anak-anak sebab saat ini teh hijau masih ditujukan untuk kalangan remaja dan dewasa sedangkan khasiatnya bagi kesehatan sangat bagus sehingga baik ditanamkan sejak anak-anak.

Penulisan dan penyusunan skripsi ini penulis banyak dibantu oleh berbagai pihak karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. **Tri Tunggal Maha Kudus**, yang selalu mendampingi dan menyertai dengan limpahan rahmat dan Kasih-Nya.
2. **Ibu V. Kristina Ananingsih ST, MSc.**, selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian.
3. **Bapak Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko, MSc.**, selaku Dosen Pembimbing I yang dengan sabar selalu memberi semangat dan masukan kepada penulis selama penulisan dan penyusunan skripsi.
4. **Ibu Dipl.- Ing. Fifi Sutanto-Darmadi**, selaku Dosen Pembimbing II yang juga penuh kesabaran membimbing dan memberi masukan selama penulisan dan penyusunan skripsi.
5. **Bapak, Ibu dan Mamas tercinta** yang selalu memberi semangat dan dukungan sehingga penulisan dan penyusunan skripsi ini dapat berjalan lancar. Terima kasih untuk doa yang tak pernah putus.....
6. **Simbah Kakung, Simbah Putri dan Om Yuyud** atas komputernya yang sangat membantu dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini sehingga dapat berjalan lancar.

7. **Dian Arista Putra Y.** terkasih untuk waktu, perhatian, dukungan, semangat, cinta, dan doa yang selalu diberikan kepada penulis. Makacih *Nding*.....
8. **Keluarga Genuk Indah** untuk doa, dukungan dan perhatian yang diberikan kepada penulis.
9. Teman-temanku, **Nike, Indah, Agnes, Lina dan Lilin**, atas dukungan dan semangat serta doa kalian.....ayo semangat ...!!!
10. Teman-teman kos, **Yeni, Agustina, Kristina, Mbak Kristin, Vivin, Pipit, Bu Guru** untuk canda tawa, semangat, doa dan bantuan yang sangat berguna dalam penulisan skripsi ini.
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-satu namun mempunyai andil yang sangat besar dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan dan penyusunan laporan skripsi ini karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik sehingga laporan skripsi ini menjadi lebih baik. Akhir kata, penulis ucapkan terima kasih.

Semarang, 20 Oktober 2006

Sopha Kanthi Rahajeng

**Pengembangan Produk Teh Hijau (*Camellia sinensis*) untuk Konsumen
Anak – anak Menggunakan Metode *Quality Function Deployment (QFD)***

**Development of Green Tea (*Camellia sinensis*) Product for Children
Consumers Using Quality Function Deployment (QFD) Method**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

Nama : Sopha Kanthi Rahajeng

NIM : 01.70.0034

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan dihadapan sidang penguji
pada tanggal 20 Oktober 2006

Semarang, 20 Oktober 2006

Dosen Pembimbing I

Dekan FTP

(Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko, MSc.)

(V. Kristina Ananingsih, ST. MSc.)

Dosen Pembimbing II

(Dipl.-Ing. Fifi Sutanto-Darmadi)